

Château Cros d'Argères Rouge - Red

V
i
n
s

A
O
C

M
i
n
e
r
v
o
i
s

Histoire :

Depuis 4 générations de vignerons, la famille Cros-Mayrevieille associe tradition et modernité avec la qualité des vins comme priorité.

Situation :

A l'Est de Carcassonne, cité médiévale du XI^{ème} siècle, au pied de la montagne noire, le Château Cros d'Argères se situe au cœur du terroir Minervois.

Sol et Climat :

Sol argilo-calcaire. Climat semi-continentale. Exposition Sud des parcelles. Climat très sec.

Vignoble :

Superficie : 15 ha.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

Age moyen : 35 ans.

Rendements faibles (35-40 hl/ha) qui permettent aux cépages d'exprimer tout leur potentiel aromatique.

Vinification :

Vendanges mécaniques à maturité optimale.

Après égrappage total, fermentation traditionnelle longue de 12 à 15 jours sous température contrôlée. Soutirage pendant l'hiver et assemblage au printemps après dégustation.

Dégustation :

Robe profonde, d'un joli rubis, nez subtil. Dominantes fruitées de framboises et d'airelles avec des arômes de fruits de montagne. Bonne structure et complexité. Avec des tannins doux et soyeux, il se distingue par son ampleur et sa longueur en bouche.

Service :

Servir relativement frais suivant les saisons 15-16 deg C. Le réchauffement dans le verre en cours de repas, permettra de découvrir toute sa richesse aromatique.

Accompagnement :

Parfait pour accompagner charcuteries, grillades, rôtis et fromages crémeux.

Conservation :

Une garde de quelques années assouplira ce vin déjà prêt à boire. Vieillessement jusqu'à 5 ans.



Cépages :

Varieties :

30 % Syrah

30 % Grenache

30 % Carignan

10 % Mourvèdre

NOTES :

History :

For the past 4 generations the Cros-Mayrevieille family has combined tradition with modernity, giving quality its priority.

Geographical Situation :

Located at the foot of the Montagne Noire, East of Carcassonne, the world famous medieval city from the XIth century, Château Cros d'Argères is at the heart of Minervois terroir.

Soil & Climate :

Calcareous-clay soil. Semi-continentale climate. Southern sun exposure, very dry.

Vineyard :

Area : 15 ha.

Varieties : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

Average age : 35 years.

Low yields (35-40 hl/ha) enabling the grape varieties to reveal all their aromatic potential.

Vinification :

Mechanical harvest at optimal maturity.

After removal of 100 % of the stalks, long traditional fermentation lasts 12 to 15 days under controlled temperature. Racking during the winter and blending in the spring after tasting.

Tasting notes :

Beautiful deep and ruby colour, subtle nose. Fruity notes of raspberry and mountain fruits aromas. Good structure and complexity. Stands out by its silky tannins and its long length in mouth.

Serve :

Serve relatively cool depending on the season 15-16 deg C. Warming up in the glass during the meal will reveal all of its aromatic richness.

Food matching :

Recommended served with cold cuts, grilled meats, roasts and creamy cheeses.

Ageing :

A few years will soften this wine already good to drink. Keep up to 5 years.